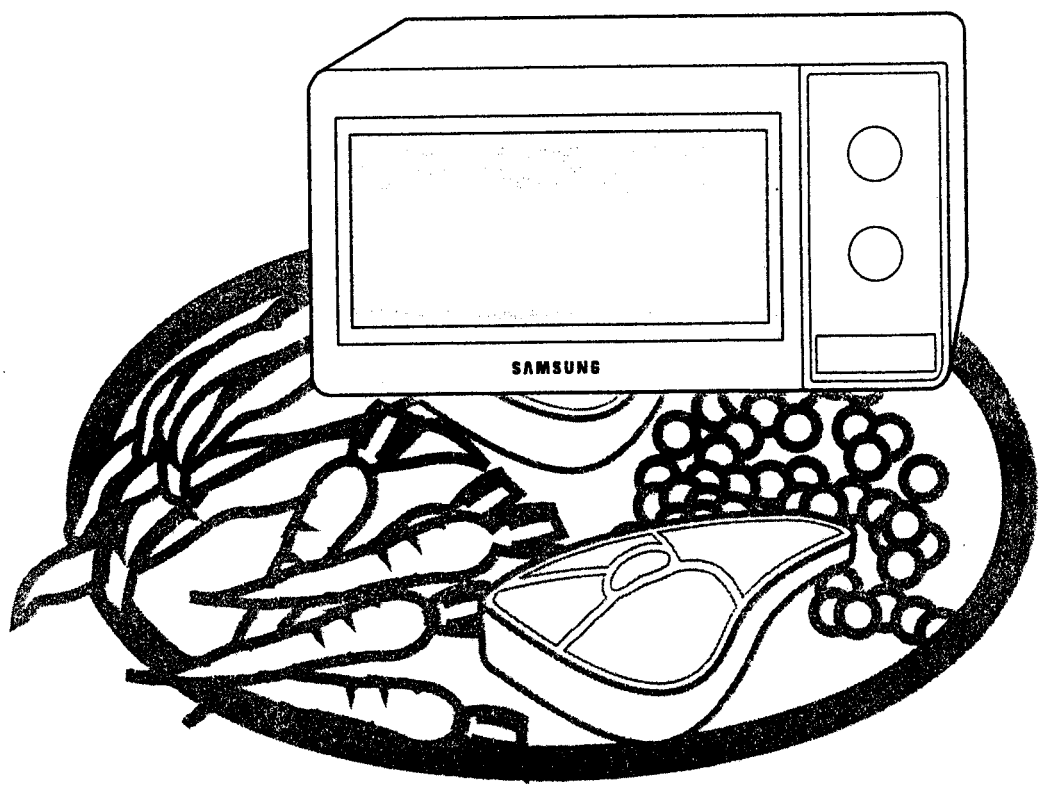
SAMSUNG

MIKROWELLENGERÄT
M735/M633

Bedienungsanleitung



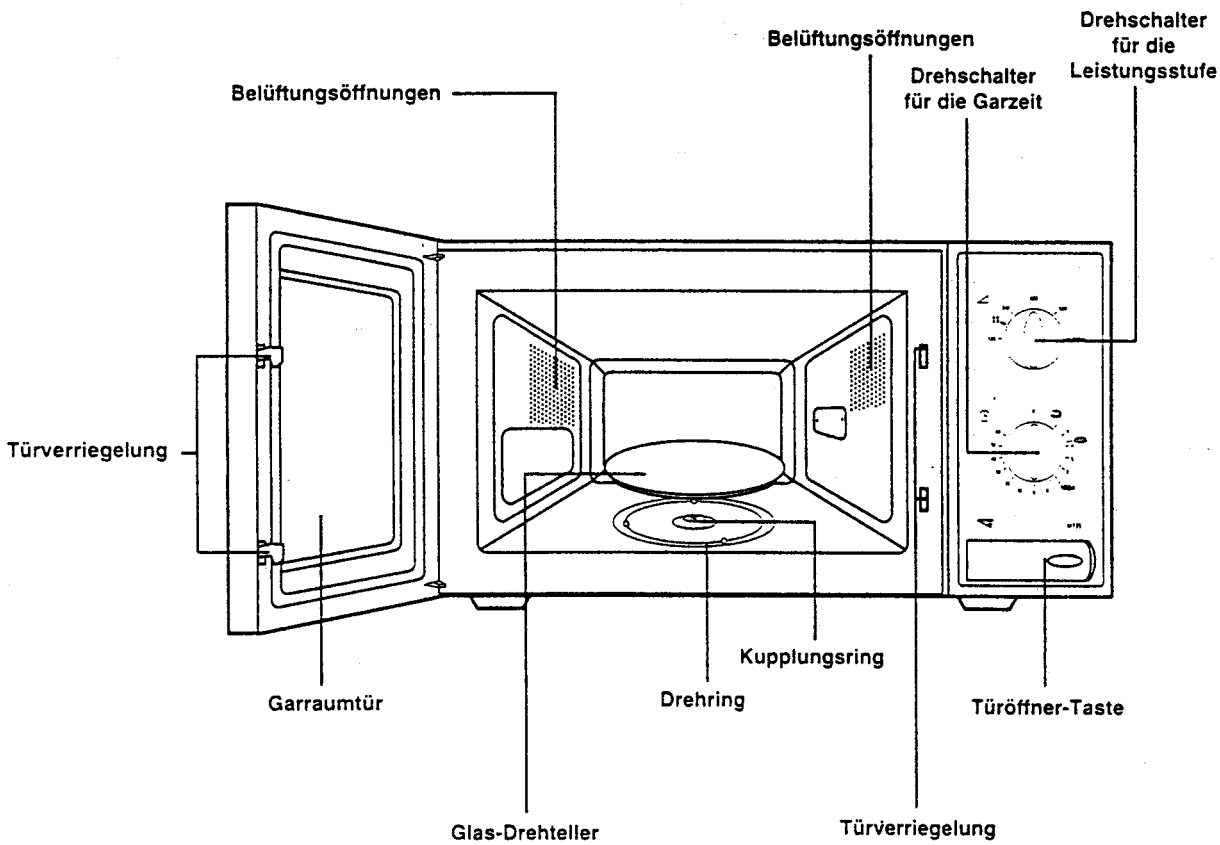
Sie haben ein SAMSUNG Mikrowellengerät erworben.

Die Bedienungsanleitung zum Gerät enthält viele nützliche Informationen zu Ihrem Mikrowellengerät. Nehmen Sie sich die Zeit, die Anleitung vollständig durchzulesen - auf diese Weise können Sie die Funktionen Ihres Gerätes von Anfang an sinnvoll nutzen.

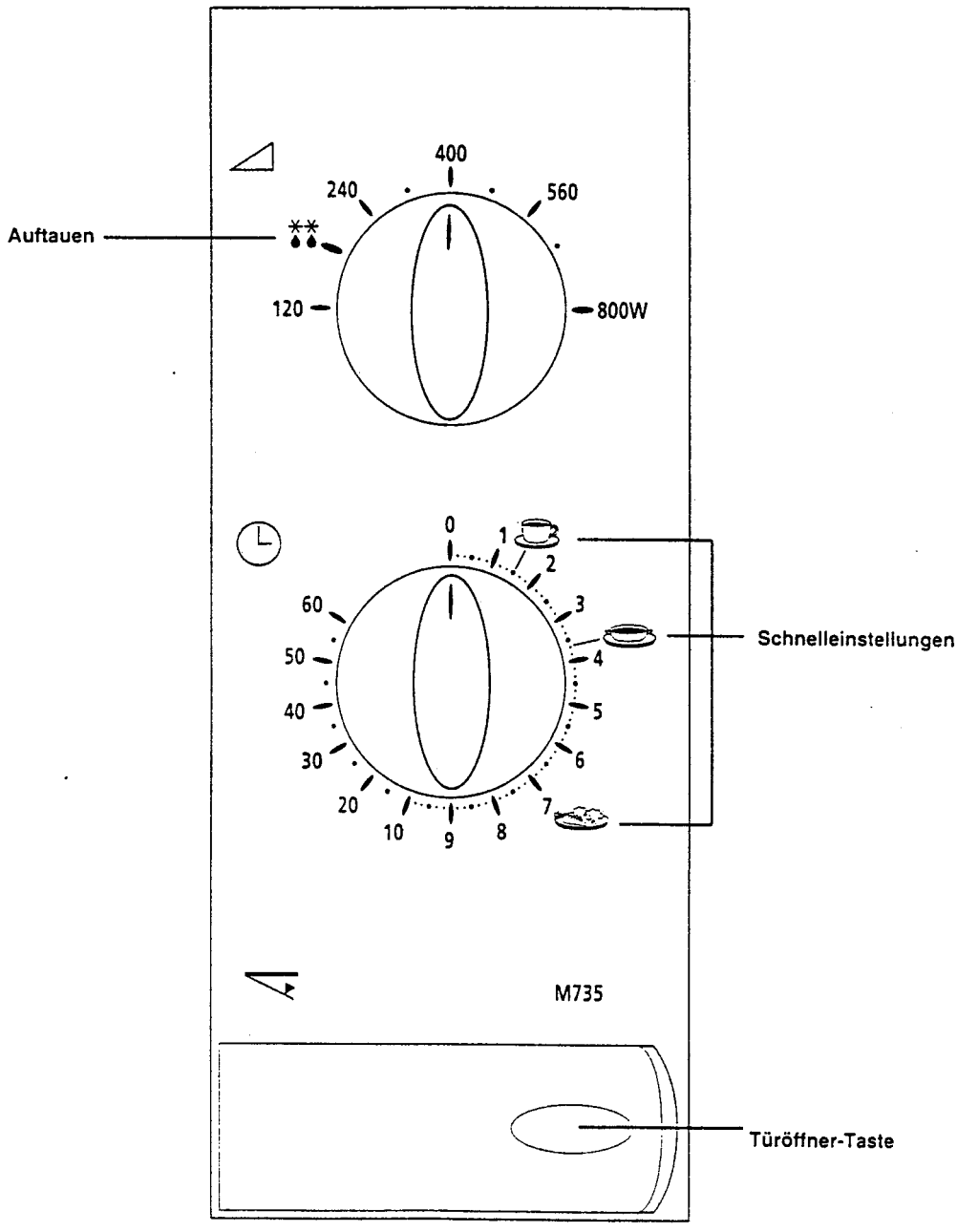
Inhaltsverzeichnis

- ABBILDUNGEN
  - Gerätevorderseite mit Garraum (M735) 3
  - Bedienfeld (M735) 4
  - Gerätevorderseite mit Garraum (M633) 5
  - Bedienfeld (M633) 6
- HINWEISE ZUR BEDIENUNGSANLEITUNG 7
- ANSCHLIEßEN UND VORBEREITEN DES MIKROWELLENGERÄTES
  - Wichtige Sicherheitshinweise 8
  - Mitgeliefertes Zubehör 10
  - Mikrowellengerät aufstellen und anschließen 11
  - Funktionsweise von Mikrowellengeräten 12
  - Gerätebetrieb überprüfen 12
  - Bei Problemen mit dem Gerät 13
- GAREN MIT DEM MIKROWELLENGERÄT
  - Garen/Aufwärmen 14
  - Garvorgang unterbrechen bzw. beenden 15
  - Garzeit verlängern 15
  - Speisen auftauen 16
  - Mit Schnelleinstellungen erhitzen/garen 16
  - Leistungsstufen und Garzeit 17
- GEBRAUCHSHINWEISE
  - Mikrowellengeeignetes Geschirr 18
  - Garkompaß 19
  - Mikrowellengerät reinigen 26
  - Hinweise zu Aufbewahrung und Reparatur 26
  - Technische Daten 27

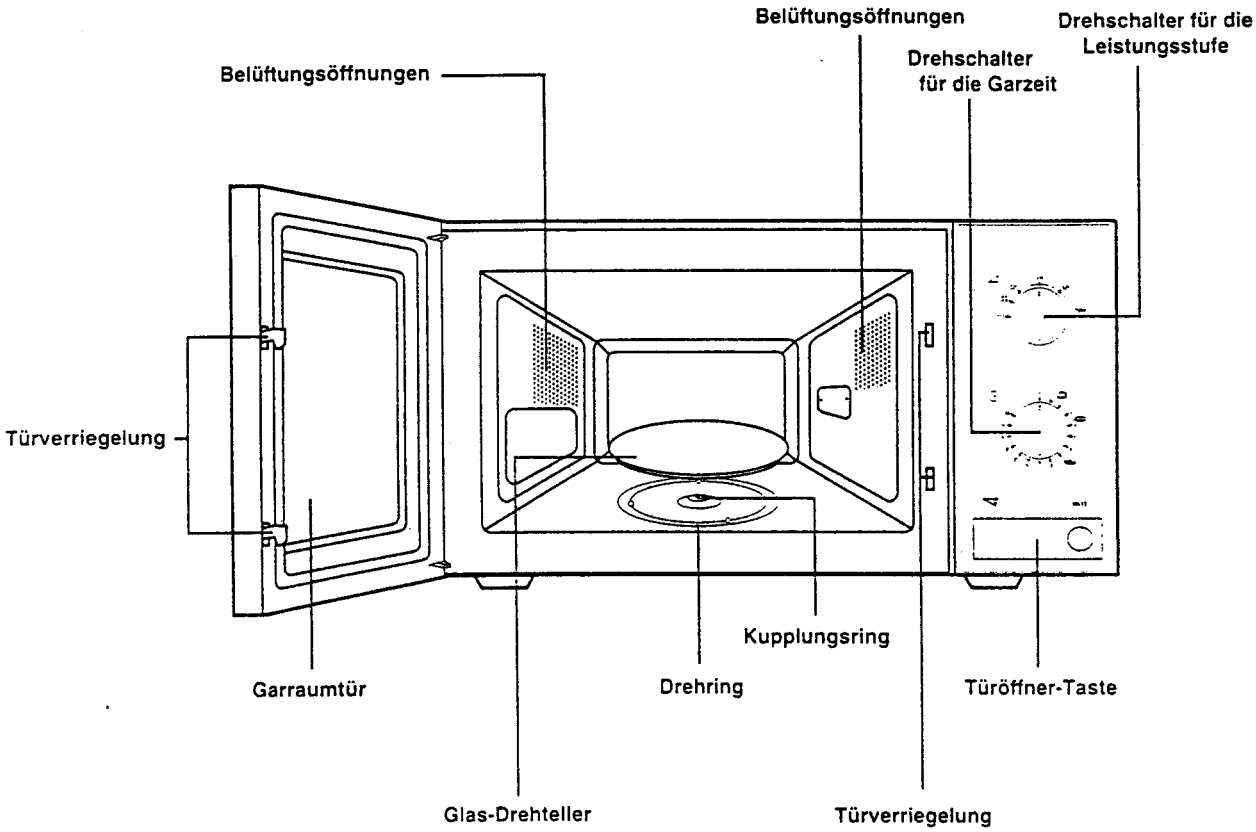
Gerätevorderseite mit Garraum (M735)



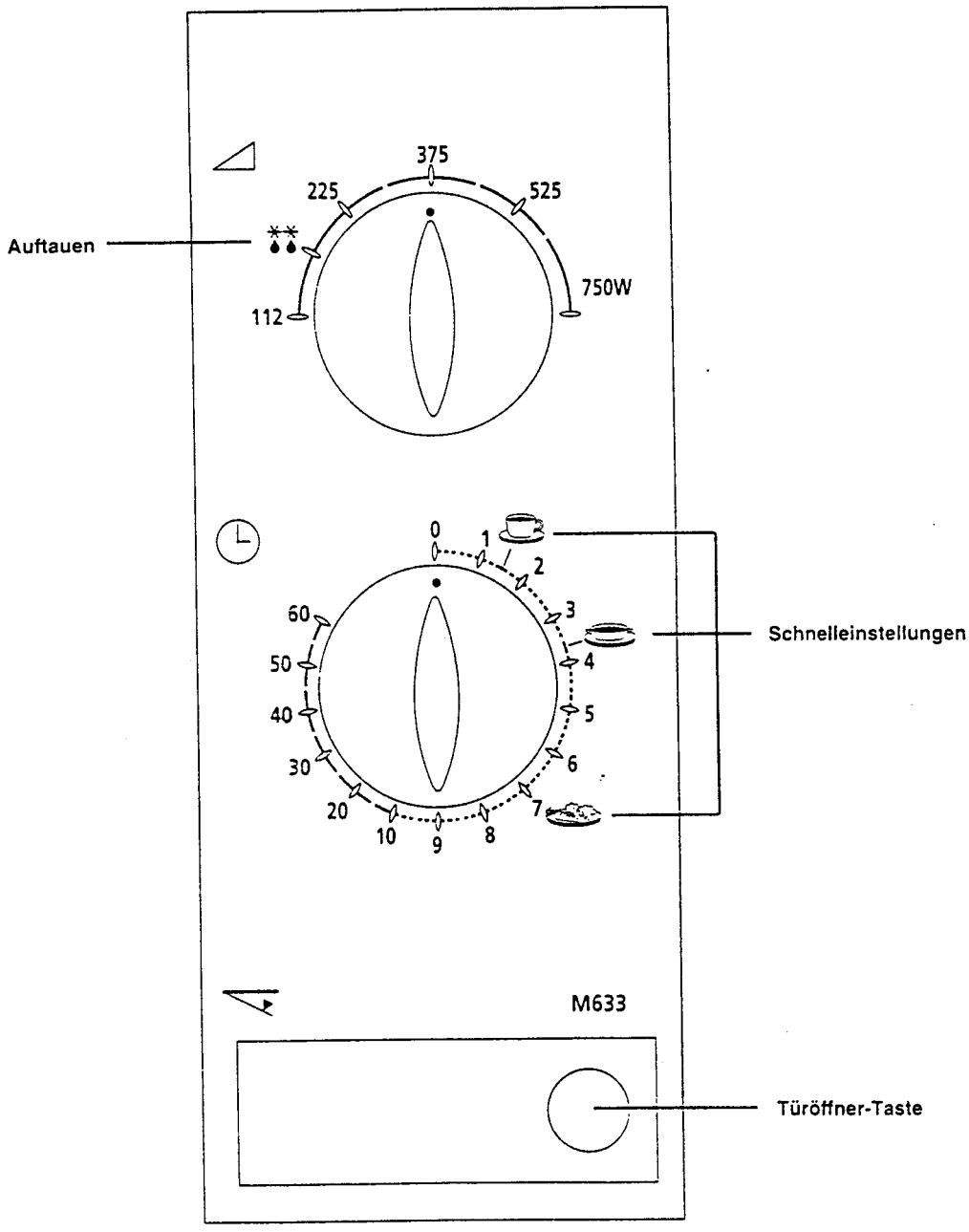
Bedienfeld (M735)



Gerätevorderseite mit Garraum (M633)



Bedienfeld (M633)



Hinweise zur Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG Mikrowellengerät entschieden haben. Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zu Ihrem Gerät:

- *Sicherheitshinweise*
- *für Mikrowellen geeignetes Zubehör und Geschirr*
- *praktische Tips*

Ganz am Schluß der Bedienungsanleitung finden Sie Abbildungen des Gerätes und der Bedienfelder der verschiedenen Modelle. So können Sie leicht feststellen, welche Taste zur gewünschten Funktion gehört.

Der Text führt Sie Schritt für Schritt durch die Bedienung des Gerätes. Dabei werden folgende Symbole verwendet:

Wichtig

Hinweis

Beim Umgang mit Mikrowellen bitte beachten

Bitte beachten Sie unbedingt die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise, um ein Austreten von Mikrowellen und dadurch mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen auszuschließen.

(a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken. Andernfalls können Mikrowellen austreten.

(b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie bitte darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben. Auch dies kann zu Undichtigkeiten führen.
Halten Sie die Tür und die Türdichtflächen sauber. Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchten Tuch vorwischen, dann mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.

(c) Bei Beschädigung darf das Gerät erst wieder betrieben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Techniker repariert wurde.

Achten Sie besonders darauf, daß die Garraumtür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür, Türdichtung und Dichtflächen
(2) Türscharniere (gebrochen oder lose)
(3) Netzkabel

(d) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Fachleuten durchgeführt werden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Achten Sie darauf, die Sicherheitshinweise beim Betrieb des Gerätes einzuhalten, um möglichen Verletzungen und Schäden vorzubeugen.

1 Verwenden Sie im Mikrowellenherd kein Metallgeschirr wie z. B.:

- Behälter aus Metall
- Speiseservice mit Gold- oder Silberrand
- Fleischspieße, Gabeln etc.

Grund: Dies kann zu elektrischen Überschlägen und Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.

---

2 Folgende Lebensmittel nicht im Mikrowellengerät erhitzen:

- luftdicht abgeschlossene Flaschen, Gläser, Behälter bzw. Vakuumpackungen
  Beispiel: Gläser mit Babynahrung

- luftdicht abgeschlossene Lebensmittel
  Beispiel: Eier mit Schale, Tomaten, Kartoffeln

Grund: Durch Erhitzen steigt der Druck im Gargut an und kann zum Platzen der genannten Lebensmittel führen.

Tip: Bei Flaschen, Gläsern, Vakuumpackungen etc. entfernen Sie den Deckel bzw. öffnen die Verpackung; bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale entfernen Sie die Schale (Eier!) bzw. stechen Haut oder Schale mehrfach ein (Tomaten, Kartoffeln etc.).

---

3 Lassen Sie beim Erhitzen von Babynahrung und von Flüssigkeiten besondere Vorsicht walten.

- Warten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellengerätes noch mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Speise herausnehmen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- Rühren Sie die zu erhitzende Speise vor dem Erhitzen, eventuell zwischendurch und nochmals nach dem Erhitzen um.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel oder Glasstab in das Gefäß mit der Flüssigkeit, damit sie nicht überkocht und Sie sich nicht verbrühen.
- Falls Sie sich dennoch verbrühen, sollten Sie:
  - die betroffene Stelle mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser abkühlen;
  - danach mit einem sauberen, trockenen Verband abdecken;
  - keine Cremes, Öle oder Lotionen auftragen.
- Füllen Sie Behälter niemals ganz bis zum Rand und verwenden Sie Behälter, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können durch den Druckanstieg beim Erhitzen platzen.
- Prüfen Sie vor dem Füttern stets die Temperatur von Babynahrung und Milch.
- Nehmen Sie stets den Gummisauger ab, bevor Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen erhitzen. Andernfalls kann die Flasche durch den Druckanstieg platzen.

---

4 Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.

Grund: Aus dem Garraum strömender Dampf und heiße Luft können zu Verbrennungen führen.

---

5 Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen.

Grund: Auch Geschirr kann Mikrowellenenergie aufnehmen, zusätzlich wird es durch die darin befindlichen erhitzten Speisen erwärmt. Das Geschirr ist deshalb heiß.

---

6 Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum ein.

Grund: Die Innenwände des Garraums können beschädigt werden.

Tip: Lassen Sie stets einen Becher Wasser im Garraum stehen. Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, wird die Mikrowellenenergie dadurch absorbiert.

Wichtige Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

7 Decken Sie die Belüftungsöffnungen an der Geräterückseite nicht mit Papier- oder Stofftüchern ab.

Grund: Papier- und Stofftücher können durch die aus dem Gerät ausströmende Heißluft in Brand geraten.

8 Fassen Sie die Innenwände des Garraums nicht an.

Grund: Selbst nach beendetem Garvorgang können die Innenwände noch so heiß sein, daß es zu Verbrennungen kommen kann. Bringen Sie keine entzündlichen Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst auskühlen.

9 Halten Sie den Garraum des Gerätes sauber.

Grund: Lebensmittelrückstände und Fett- oder Ölspritzer auf den Geräte-Innenwänden können die Oberflächen beschädigen und die Geräteleistung mindern.

10 Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht beschädigt wird.

- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung und achten Sie darauf, daß Netzstecker und Netzkabel nicht in Wasser getaucht werden dürfen.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit beschädigtem Netzstecker oder Netzkabel.

11 Halten Sie kleine Kinder davon ab, mit dem Gerät zu spielen oder es zu verwenden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen.
Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellenherds.
Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände unmittelbar bei oder über dem Gerät auf.

12 Beachten Sie folgende Punkte, um die Gefahr eines Brandes im Garraum des Gerätes auszuschließen:

- Bewahren Sie kein entzündliches Material im Gerät auf.
- Entfernen Sie Drahtverschlüsse und Clips von Papier- und Kunststoffbeuteln.
- Versuchen Sie nicht, Zeitungen oder anderes Papier im Mikrowellengerät zu trocknen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Garraumtür geschlossen und ziehen den Netzstecker bzw. unterbrechen die Stromversorgung.

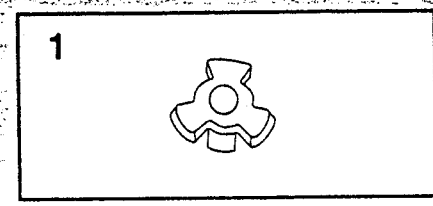
13 Wenn das Gerät versehentlich mit leerem Garraum eingeschaltet wird, so daß die Mikrowellenenergie nicht absorbiert werden kann, schaltet eine Schutzvorrichtung das Gerät automatisch ab. Der Gerätebetrieb ist dann für etwa 30 Minuten blockiert, anschließend funktioniert das Mikrowellengerät wieder normal.

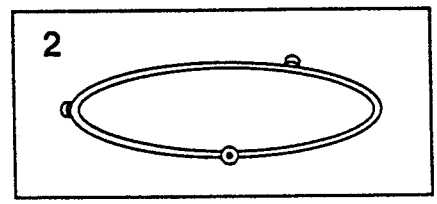
14 Sehen Sie hin und wieder nach dem Gargut im Mikrowellengerät, wenn Sie Speisen in Einwegbehältern oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

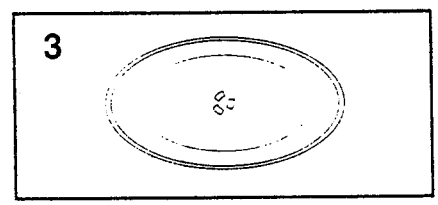
☛ Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Klickgeräusche auftreten, besonders beim Auftauen von Speisen. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Gerätefehler hin.

Mitgeliefertes Zubehör

1	**Kupplungsring:**	Verbindungsstück zwischen Motorwelle und Drehteller.
	Position im Gerät:	Der Kupplungsring befindet sich bei Auslieferung bereits auf der Motorwelle im Garraum.
2	**Drehring:**	Dient als Untersatz für den Drehteller.
	Position im Gerät:	Legen Sie den Drehring in die Vertiefung im Garraum.
3	**Glas-Drehteller:**	Auf diesen Teller wird die zu garende Speise plaziert. Nehmen Sie den Drehteller nur zum Reinigen aus dem Gerät.
	Position im Gerät:	Legen Sie den Drehteller so auf den Drehring auf, daß die Zapfen im Zentrum der Teller-Unterseite in die Aussparungen des Kupplungsrings greifen.







☛ Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur, wenn Kupplungsring, Drehring und Glas-Drehteller eingesetzt sind.

Mikrowellengerät aufstellen und anschließen

Hinweise

Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf.
Beispiel: in der Nähe eines Kochherds oder eines Heizkörpers.

Beachten Sie die technischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard entsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel.

Wischen Sie die Innenwände und die Türdichtung des Mikrowellengerätes mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Beachten Sie beim Aufstellen und Anschließen Ihres Mikrowellengerätes die folgenden Anweisungen.

☛ Schließen Sie Ihr Gerät aus Sicherheitsgründen nur an eine geerdete Standardsteckdose mit 230 Volt Wechselstrom, 50 Hz an.

1 Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine ebene, stabile Unterlage in einer Höhe von mindestens 85 cm oberhalb des Fußbodens (z. B. auf eine Arbeitsfläche). Halten Sie an Seiten- und Rückenteil einen Abstand von 10 cm, über dem Gerät 20 cm ein, damit das Gerät ausreichend belüftet wird.

2 Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen, so daß es sich automatisch abschaltet. In diesem Fall kann das Gerät erst dann wieder eingeschaltet werden, wenn es abgekühlt ist.

3 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial auch aus dem Garraum. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Stellen Sie sicher, daß der Drehteller sich frei drehen kann.

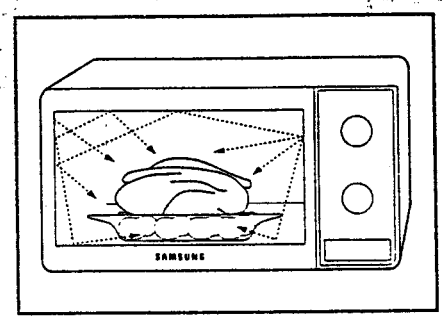
4 Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Standardsteckdose mit Schutzkontakt an. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein geeignetes Kabel ersetzt werden (Teilenummer I-SHENG SP022, KDK KKP 4819D oder EUROELECTRIC 3410). Lassen Sie das Kabel von Ihrem Fachhändler auswechseln.

Funktionsweise von Mikrowellengeräten

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen. Mit der durch sie freigesetzten Energie werden Speisen gegart und erhitzt, ohne daß deren Form oder Farbe verändert wird.

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen:

- *auftauen*
- *erwärmen*
- *garen.*



Garprinzip

1 Das Magnetron im Mikrowellengerät erzeugt Mikrowellen. Durch den sich drehenden Glasteller werden die Mikrowellen verteilt, so daß Speisen gleichmäßig gegart werden.

2 Die Mikrowellen dringen bis 2.5 cm tief in das Gargut ein. Von dort aus setzt sich der Garprozeß durch Hitzeverteilung im Gargut fort.

3 Die Garzeiten hängen vom verwendeten Gargeschirr und vor allem von den Eigenschaften des Garguts ab:
- Menge und Dichte der Speise
- Wassergehalt
- Ausgangstemperatur (gekühlt oder nicht).

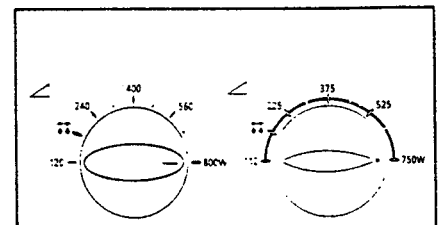
Da das Innere von Speisen durch Wärmeverteilung gart, ist der Garvorgang nach dem Ausschalten des Mikrowellengerätes noch nicht beendet. Halten Sie deshalb unbedingt die in Rezepten angegebene Ausgleichszeit ein. Während der Ausgleichszeit:

- setzt sich der Garvorgang im Inneren der Speise fort;
- wird die Wärme gleichmäßig im Gargut verteilt.

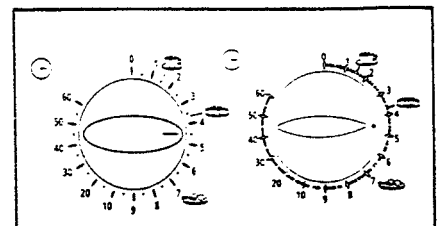
Gerätebetrieb überprüfen

Mit dem folgenden einfachen Verfahren können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert. Sollten Sie Zweifel am einwandfreien Betrieb des Gerätes haben, lesen Sie den Abschnitt „Bei Problemen mit dem Gerät" auf Seite 9.

- Stellen Sie sicher, daß Ihr Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist.
- Der Glas-Drehteller muß richtig eingesetzt sein.
- Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe verwenden, wird eine längere Zeit benötigt, um das Wasser zum Kochen zu bringen.



M735 M633



M735 M633

1 Öffnen Sie die Garraumtür, indem Sie die Türöffner-Taste rechts unten im Bedienfeld drücken. Stellen Sie einen Becher Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Garraumtür.

2 Wählen Sie mit dem Drehschalter für die Leistungsstufe die maximale Leistung.

3 Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Garzeit eine Zeit von 4 bis 5 Minuten ein. Nach dieser Zeit sollte das Wasser kochen.

Bei Problemen mit dem Gerät

Es dauert immer eine gewisse Zeit, bis man mit einem neuen Gerät vertraut ist. Wenn eines der nachstehend aufgeführten Probleme auftritt, sollten Sie zunächst die angegebenen Lösungsvorschläge ausprobieren, um einen unnötigen Kundendiensteinsatz zu vermeiden.

Problem	Erklärung/Lösungsvorschlag
◆ Kondensation im Mikrowellengerät ◆ Luftströme um Tür und Gehäuse ◆ Lichtreflexion an Tür und Gehäuse ◆ Dampfaustritt an Tür und Lüftungsöffnungen	Das ist normal.
Mikrowellengerät schaltet nach Einstellung der Garzeit nicht ein.	◆ Ist die Garraumtür richtig geschlossen?
Speisen werden nicht gegart.	◆ Haben Sie die Zeit richtig eingestellt? ◆ Ist die Garraumtür geschlossen? ◆ Wurde der Stromkreis überlastet, so daß eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Unterbrechungsschalter betätigt wurde?
Speisen werden zu stark oder zu wenig gegart.	◆ Haben Sie die richtige Garzeit für die Speise gewählt? ◆ Haben Sie eine geeignete Leistungsstufe gewählt?
Im Garraum kommt es zu Funkenüberschlag, knackende Geräusche sind zu hören.	◆ Haben Sie einen Behälter mit Metallverzierungen verwendet? ◆ Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum liegenlassen? ◆ Befindet sich ein Stück Aluminiumfolie zu dicht an der Innenwand?
Das Mikrowellengerät löst Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang aus.	◆ Wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist, können leichte Störungen beim Radio- und Fernsehempfang auftreten; das ist normal. Lösung: Stellen Sie das Mikrowellengerät in größerer Entfernung von Fernseh- und Radiogeräten bzw. Antennen auf.

Falls die genannten Vorschläge nicht zur Lösung des Problems führen, notieren Sie bitte folgendes:

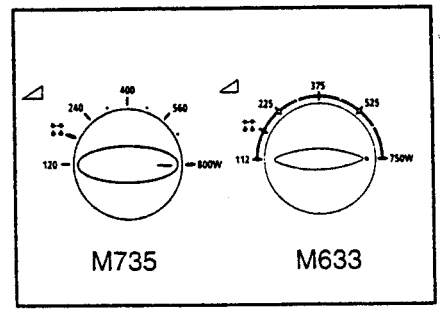
- *Modell und Seriennummer des Gerätes (siehe Typenschild auf der Geräterückseite);*
- *Garantiedaten (Kaufdatum und Bezugsadresse);*
- *klare Beschreibung des Problems.*

Wenden Sie sich dann an Ihren Fachhändler oder an den SAMSUNG Kundendienst.

Garen/Aufwärmen

Mit dem nachfolgend beschriebenen Verfahren können Sie Speisen garen oder aufwärmen.

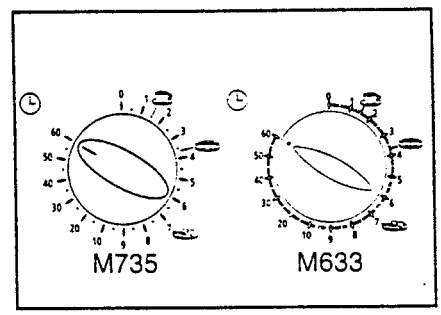
Überprüfen Sie stets die Einstellungen, bevor Sie sich vom Gerät entfernen.



1 Öffnen Sie die Garraumtür, indem Sie die Türöffner-Taste rechts unten im Bedienfeld drücken. Stellen Sie das Gargut in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.

2 Wählen Sie mit dem Drehschalter für die Leistungsstufe die maximale Leistung.

Modell	M735	M633
Maximale Leistung	800 W	750 W



3 Stellen Sie die Garzeit mit dem entsprechenden Drehschalter ein.

Ergebnis: Die Garraum-Beleuchtung schaltet sich ein, und der Glas-Drehteller dreht sich. Der Garvorgang beginnt.

Auch während des Garvorgangs können Sie die Leistungsstufe ändern. Dazu stellen Sie den Drehschalter für die Leistungsstufe einfach auf die gewünschte Leistungsstufe.

Garvorgang unterbrechen bzw. beenden

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- *die Speise zu überprüfen,*
- *die Speise zu wenden oder umzurühren,*
- *den Garvorgang vorzeitig zu beenden.*

Wenn Sie den Garvorgang ...	dann ...
vorübergehend unterbrechen möchten,	öffnen Sie die Garraumtür. Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Garraumtür.
beenden möchten,	stellen Sie den Drehschalter für die Garzeit auf „0".

Garzeit verlängern

Wie auch bei herkömmlichen Kochverfahren entsprechen die in Rezepten empfohlenen Garzeiten eventuell nicht genau dem individuellen Geschmack, zudem sind die verwendeten Zutaten nicht immer hundertprozentig gleich in Beschaffenheit und Größe. Deshalb können Sie:

- *die Garraumtür jederzeit öffnen und das Gargut überprüfen;*
- *die verbleibende Garzeit verlängern.*

Wenn Sie die Garzeit verlängern möchten, stellen Sie am Drehschalter für die Garzeit einfach eine längere Zeit ein.

➢ Sie können die Garzeit verlängern, während Sie mit Mikrowellen garen.

Speisen auftauen

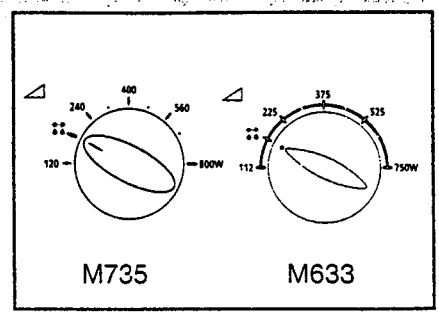
1 Öffnen Sie die Garraumtür, indem Sie die Türöffner-Taste rechts unten im Bedienfeld drücken.

2 Stellen Sie die gefrorene Speise auf den Glas-Drehteller. Schließen Sie die Garraumtür.

3 Stellen Sie den Drehschalter für die Leistungsstufe auf das Auftau-Symbol ( ).

4 Stellen Sie am Drehschalter für die Garzeit die richtige Zeit ein.

Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.



Mit Schnelleinstellungen erhitzen/garen

1 Öffnen Sie die Garraumtür. stellen Sie die Speise in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür wieder.

2 Wählen Sie mit dem Drehschalter für die Leistungsstufe die maximale Leistung.

3 Stellen Sie den Drehschalter für die Garzeit auf das Symbol der Speise (Getränke, Suppe/Soße. Frischgemüse).

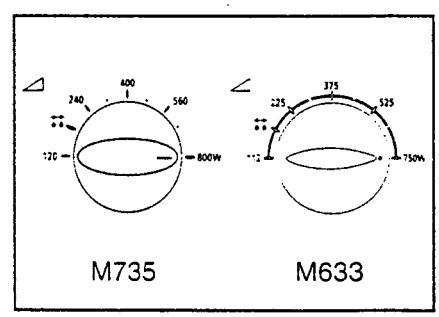
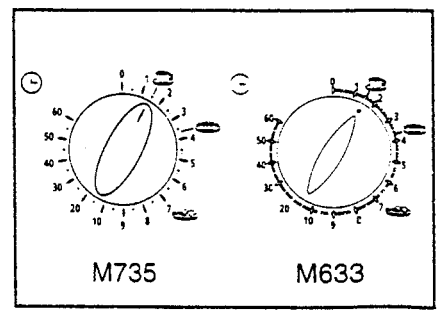


Tabelle für Schnelleinstellungen

Symbol	Getränk/ Speise	Portionsgröße	Garzeit M633 / M735	Ausgleichszeit
	Getränke (Erhitzen)	150 ml	1 Min. 30 Sek.	1 - 2 Min.
	Suppe/Soße (Erhitzen)	200~300 ml	3 Min. 40 Sek.	2 Min.
	Frischgemüse (Garen)	200~300 g	7 Min.	2 Min.



Leistungsstufen und Garzeit

Mit der Leistungsstufe stellen Sie die vom Gerät abgegebene Mikrowellenenergie ein. Die Wahl der geeigneten Leistungsstufe richtet sich nach Art und Menge der zu garenden Speise. Es stehen mehrere Leistungsstufen zur Verfügung.

Stellen Sie die Leistungsstufe am Drehschalter für die Leistungsstufe ein.

Leistungsstufe	*%*	*M735*	*M633*
Maximal	100 %	800 W	750 W
Hoch	70 %	560 W	525 W
Mittel	50 %	400 W	475 W
Schwach	30 %	240 W	225 W
Auftauen ( )	20 %	160 W	150 W
Warmhalten	15 %	120 W	112 W

Die in Rezepten empfohlenen Garzeiten sind auf die dazu angegebene Leistungsstufe abgestimmt.

Wenn Sie eine ...	müssen Sie die Garzeit ...
höhere Leistungsstufe wählen.	verkürzen;
niedrigere Leistungsstufe wählen.	verlängern.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Wenn Sie Speisen mit Mikrowellen garen, müssen die Mikrowellen die Speisen durchdringen können, ohne vom verwendeten Gargeschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

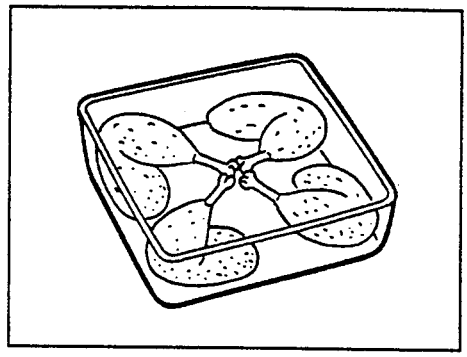
Wählen Sie daher sorgfältig aus, welches Gargeschirr Sie verwenden. Geschirr mit dem Vermerk „für Mikrowellen geeignet" können Sie unbesorgt benutzen.

Die folgende Tabelle enthält Angaben zu verschiedenen Materialien und Geschirrarten und deren Verwendung im Mikrowellengerät.

Material/Geschirr	Mikrowellengeeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✔ ✘	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Folie zu dicht an der Gerätewand befindet oder wenn zuviel Folie verwendet wird, kann es zu Funkenüberschlag kommen.
Crust-Teller	✔	Nicht länger als acht Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✔	Porzellan, Töpferwaren und glasiertes Steingut eignen sich in der Regel für Mikrowellengeräte, wenn sie keine Metallverzierungen (Ränder etc.) aufweisen.
Einmalgeschirr aus Pappe und Kunststoff	✔	Manche Tiefkühlprodukte werden in solchen Behältern verkauft.
Verpackung von Schnellgerichten		
• Styroporschalen und -behälter	✔	Können zum Aufwärmen verwendet werden. Styropor kann bei Überhitzung schmelzen.
• Papiertüten und Zeitungspapier	✘	Können sich entzünden.
• Recyclingpapier, Verpackung mit Metallbestandteilen	✘	Können zu Funkenüberschlag führen.
Glaswaren		
• hitzefestes Glasgeschirr	✔	Kann verwendet werden, wenn keine Metallverzierungen vorhanden sind.
• feine Glaswaren	✔	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen zerbrechen oder Sprünge bekommen.
• Einmachgläser	✔	Deckel abnehmen. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Behälter/Geschirr	✘	Können Funkenüberschlag oder einen Brand auslösen.
• Gefrierbeutelverschlüsse/ Metallclips	✘	
Papier		
• Teller, Tassen, Servietten und Küchenpapier	✔	Nur bei kurzen Garzeiten und zum Aufwärmen verwenden. Kann zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit dienen.
• Recyclingpapier	✘	Kann zu Funkenüberschlag führen.
Kunststoff		
• Behälter	✔	Behälter aus hitzebeständigem Thermokunststoff eignen sich sehr gut. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verziehen oder die Farbe ändern. Keine Melaminkunststoffe verwenden.
• Klarsichtfolie	✔	Mikrowellengeeignete Folie kann verwendet werden, um Austrocknen zu verhindern. Folie so auflegen, daß sie die Speisen nicht berührt. Vorsicht beim Entfernen der Folie, heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✔ ✘	Nur hitzebeständige Gefrierbeutel verwenden. Sollte nicht luftdicht sein. Falls erforderlich, mit einer Gabel einstechen. Metallverschlüsse unbedingt entfernen.
Wachs- und Pergamentpapier	✔	Kann verwendet werden, um Austrocknen und Spritzen zu verhindern.

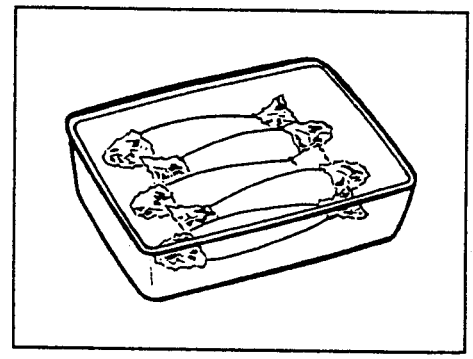
Überblick über die Garverfahren

Um sicherzustellen, daß die Lebensmittel in Ihrem Mikrowellengerät gleichmäßig garen, sollten Sie beim Anordnen der Lebensmittel die folgenden einfachen Techniken anwenden. Beachten Sie dabei STETS die Ausgleichszeiten.



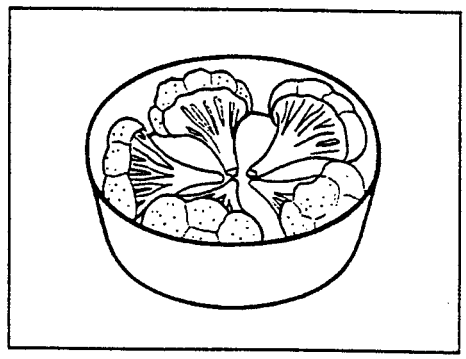
Beim Garen von Lebensmitteln mit unregelmäßigen Formen die schneller garenden dünnen Teile in der Mitte des mikrowellenfesten Gefäßes anordnen.

Beispiele: Hähnchenschenkel, Lammkoteletts, ganze Fische



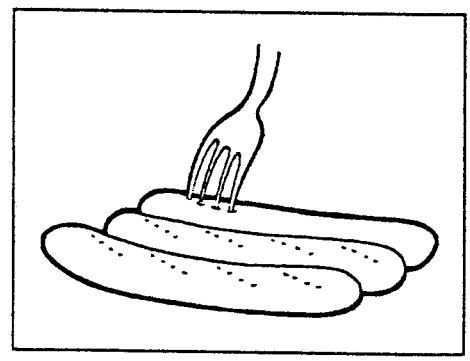
Um zu verhindern, daß die dünnen Teile mancher Lebensmittel zerkochen, diese Teile mit Aluminiumfolie abdecken (die Aluminiumfolie dabei von den Innenseiten des Geräts fernhalten).

Beispiele: Kopf und Schwanz bei ganzen Fischen, Flügel bei ganzen Hähnchen



Sollen mehrere Stücke desselben Lebensmittels gegart werden, möglichst gleich große Stücke verwenden und diese ringförmig in ein mikrowellenfestes Gefäß legen.

Beispiele: Kartoffeln, Blumenkohlröschen, Tomaten



Lebensmittel in Haut bzw. Schale sind mit einer Gabel einzustechen, damit der Dampf entweichen kann und die Haut bzw. Schale nicht platzt.

Beispiele: Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Eigelb, ganze Fische

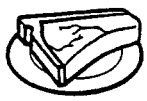
Imperial/Metric Conversion Chart

OUNCES/FLUID OUNCES	APPROXIMATE GRAMMES/MILLILITRES
1	25
2	50
3	75
4 (1/4 lb)	100
5 (1/4 pint)	150
6	175
7	200
8 (1/2 lb)	225
9	250
10 (1/2 pint)	275
11	300
12 (3/4 lb)	350
13	375
14	400
15 (3/4 pint)	425
16 (1 lb)	450
17	475
18	500
19	550
20 (1 pint)	575

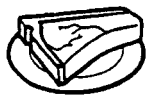
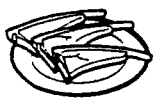
Aufwärmen

Lebensmittel		Aufwärmzeit (Min.)	Leistungsstufe	Anmerkungen
HAUPTGERICHTE	Tellergerichte 1 Teller 2 Teller 4 Teller	 2 - 3 3 - 41/2 6 - 8	HOCH (70%)	• Fleisch mit Bratensofle bedecken. Dabei sollten sich Fleisch und Gemüse stets am Tellerrand befinden. • Nach der Hälfte der Aufwärmzeit wenden. • Teller in zugehörigem Gestell übereinanderstapeln.
	Zubereitetes Fleisch, Hähnchenteile, Koteletts, Frikadellen usw. 1 Portion 2 Portionen	 11/2 - 3 21/2 - 41/2	HOCH (70%)	• Mit Klarsichtfolie abdecken. • Zwischendurch einmal neu anordnen.
	Suppen, Eintöpfe 1 Portion 2 Portionen 4~6 Portionen	 2 - 4 4 - 6 6 - 10	HOCH (70%)	• Mit Klarsichtfolie abdecken. • Nach 1 Minute gut umrühren.
	Aufläufe (z.B. LASAGNE) 1 Portion 2 Portionen 4 Portionen	 5 - 8 9 - 12 12 - 16	 SCHWACH (30%) SCHWACH (30%) MITTEL (50%)	• Mit Klarsichtfolie abdecken. • Gefäß alle 2 Minuten drehen.
GEMÜSE	1 Portion 2 Portionen 4 Portionen	1 - 11/2 11/2 - 3 31/2 - 6	MAXIMAL (100°c)	• Mit Klarsichtfolie abdecken. • Nach der Hälfte der Aufwärmzeit gut umrühren.
STÄRKEHALTIGE LEBENSMITTEL	Pasteten 1 Familienpastete. gekühlt 1 einzelne Pastete 2 individual pies	7 - 10 2 31/2 - 4	HOCH (70°c) MAXIMAL (100°c) MAXIMAL (100°c)	• Ggf. aus der Aluminiumschale entfernen. • Auf Küchenpapier legen und mit diesem abdecken.
	Mit Hackfleisch gefüllte Pasteten 1 einzelne Pastete 4 einzelne Pasteten	1/4 - 1/2 3/4 - 21/2	MAXIMAL (100°c) MAXIMAL (100°c)	
	Pizza 1 ganze Pizza 1 Stück Pizza	3 - 4 11/2 - 2	HOCH (70°c) MAXIMAL (100°c)	—
	Reis 1 Portion. gegart 4 Portionen. gegart Mit Curry zubereitetes Reisgericht	2 - 3 8 - 10 3 - 5	HOCH (70°c)	• Etwas Brühe. Sahne oder Butter zugeben,um - Feuchtigkeit zuzuführen - Kleben zu verhindern
	Nudeln 1 Portion 4 Portionen	3 - 4 10 - 12	HOCH (70°c)	• Etwas Brühe, Sahne oder Butter zugeben.um - Feuchtigkeit zuzuführen - Kleben zu verhindern
DOSENGERICHTE	Fertiggerichte (Bohneneintopf.Spaghetti), Suppen und Milchreis 200g 425g	 2 - 3 3 - 4	MAXIMAL (100°c)	• In ein mikrowellenfestes Gefäß umschütten. • Mit Klarsichtfolie abdecken. • Nach 1 bzw. 2 Minuten gut umrühren.
SÜSSSPEISEN	Mehlpudding 1 Portion 4 Portionen Plumpudding 1 Portion Ganz (450g)	 1 - 11/2 2 - 3 1/2 - 1 4 - 5	 MAXIMAL (100°c) MAXIMAL (100%) HOCH (70%)	• Mit Klarsichtfolie abdecken. • Vor dem Servieren 2 bis 3 Minuten ruhen lassen, vor allem wenn der Pudding mit Konfitüre garniert ist. • Vorsichtig in einem offenen Gefäß aufwärmen, da der Plumpudding durch den hohen Alkohol- und Zuckergehalt bei Überhitzung leicht brennt.

Auftauen

Lebensmittel		Aufwärmzeit (Min. pro 450g)	Nachtauzeit (Min.)	Anmerkungen
FLEISCH 	Ganze Braten (Rind, Lamm, Schwein usw.)	8 - 11	20 - 30	• Dünne Endpartien mit Aluminiumfolie abdecken. • Zwischendurch zweimal wenden.
	Rinder-/Lammhack	7 - 9	10 - 15	• Mehrmals zerteilen. • Angetaute Partien möglichst rasch entfernen und nachtauen lassen.
	Steaks, koteletts, Schnitzel	6 - 9	10 - 15	• Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. • Endpartien und Knochen ggf. mit Aluminiumfolie abdecken.
	Würstchen, Schinkenspeck	4 - 5	5	• Würstchen bzw. Schinkenscheiben zwischendurch voneinander trennen und zweimal neu anordnen.
	Gulasch (zubereitet)	15	Zwischendurch 5 Min., am Ende 5 Min.	• Angetaute Stücke abbrechen und zur Seite stellen.
	Fleischwürfel	7 - 8	10 - 15	
GEFLÜGEL	Ganze Hähnchen. Enten, Puten usw.	8 - 10	20 - 30	• Flügel, Brustknochen und Schenkel ggf. mit Aluminiumfolie abdecken. • Zunächst Brustseite nach unten legen. nach der Hälfteder Auftauzeit wenden.
	Schenkel, Flügel Klein Groß	 6 - 8 7 - 9	 10 - 15 10 - 15	• Die dünneren Enden in Richtung Gefäßmitte legen. • Zwischendurch zweimal wenden und neu anordnen.
FISCH	Ganze Fische (Forelle. Makrele)	4 - 5	5 - 10	• Dünne Endpartien ggf. mit Aluminiumfolie abdecken. • Flach ausbreiten. Nicht übereinanderlegen. • Zwischendurch einmal wenden.
	Filets (Scholle, Hering)	3 - 5	10 - 15	
	Steaks (Kabeljau. Lachs)	4 - 5	10 - 15	
	Garnelen. Muscheln	5 - 6 (pro 225g)	5 - 10	• Nach der Hälfte der Auftauzeit umrühren.
	Fisch in Folie	3 - 5	5	• Folie anstechen und in ein mikrowellenfestes Gefäß legen. • Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
OBST	Einzeln. weich (Himbeeren. Kirschen. Erdbeeren)	6 - 8	5 - 10	• Benötigte Menge abwiegen. • Während der Auf- und Nachtauzeit einmal umrühren bzw. neu verteilen.
	Einzeln, hart (Äpfel. Pfirsiche. Rhabarber)	7 - 8	5 - 10	
	Pürierte Früchte, Fruchtdessert	7 - 10	10 - 15	• Zwischendurch vorsichtig umrühren.
	Fruchtpasteten. Trifle. Käsekuchen mit Obstbelag	3 - 4	10 - 15	• Auf Servierplatte legen.
BACKWAREN	Brot Groß. in Scheiben/ganz	 5 - 7 / 6 - 8	 10 - 15	• Kunststoffverpackung entfernen. • Auf Küchenpapier legen. • Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. • Zu langes Auftauen führt zum Austrocknen des Brots.
	Klein, in Scheiben/ganz	3 - 5 / 4 - 6	10 - 15	
	1 Scheibe	10 - 20 Sek.	-	
	Brötchen und Croissants 1 2 4	 15 - 15 Sek. 30 Sek. 1 - 1 1/2	 1 - 2 1 - 2 1 - 2	
	Frischteig	1 (pro 225g)	20	• Verpackung entfernen. • Auf Küchenpapier legen. • Häufig wenden, damit nicht nur einzelne Stellen auftauen.
	Gefüllte Kuchen (18-20 cm)	4 - 5	5 - 10	• Mit Küchenpapier auf die Servierplatte legen. • Papier vor dem Servieren entfernen.
	Wurst im Schlafrock (4)	2 - 3	5	• Zum Aufsaugen der Feuchtigkeit einzeln in Küchenpapier einwickeln. • Nachtauzeit unbedingt beachten !!!
	Biskuitkuchen Ganz Einzelne Stücke	 1 - 1 1/2 40 - 60 Sek.	 5 - 10	• Auf Küchenpapier legen.

Garen von Fleisch

Lebensmittel		Garzeit (Min. pro 450g)	Leistungsstufe	Anmerkungen
RIND 	Kleine Braten (Filets) Rosa (Englisch) Halb durchgebraten (Medium) Durchgebraten	 6 6 - 8 8 - 9	In den ersten 3 Minuten MAXIMAL (100%), danach MITTEL (50%)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 25 Minuten nachgaren lassen.
	Große Braten (Rippe, Rumpsteak, Oberschale) Rosa (Englisch) Halb durchgebraten (Medium) Durchgebraten	 10 - 12 13 14 - 15	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100%), danach MITTEL (50%)	• Knochen und Randpartien mit Aluminiumfolie abdecken. • Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 25 Minuten nachgaren lassen.
	Bruststück und Schmorbraten (durchgebraten)	20	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100%), danach Schwach (30%)	• In geschlossenem Gefäß garen. • 20 Minuten nachgaren lassen.
	Steak (225g) Rosa (Englisch) Durchgebraten	 3 5	HOCH (70%)	–
LAMM 	Zarte Stücke (Keule, Filet) Halb durchgebraten (Medium) Durchgebraten	 10 - 12 12 - 14	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100%), danach MITTEL (50%)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 25 Minuten nachgaren lassen.
	Zähere Stücke (Schulter, Brust ohne Knochen) Durchgebraten	 15		
	Koteletts, Schnitzel Durchgebraten	 8 - 10	HOCH (70%)	• Die dünnen Endpartien in Richtung Gefäßmitte legen. • 5 Minuten nachgaren lassen.
SCHWEIN	Haxe, Schulter Durchgebraten	 10 - 12	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100%), danach MITTEL (50%)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 25 Minuten nachgaren lassen.
	Koteletts Durchgebraten	 8 - 10	HOCH (70%)	• Die dünnen Endpartien in Richtung Gefäßmitte legen. • 5 Minuten nachgaren lassen.
KALB	Hachse, Schulter, lende, Hals- oder vorderes Rippenstück Durchgebraten	 15	In den ersten 5 Minuten MAXIMAL (100%), danach MITTEL (50%)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 20 Minuten nachgaren lassen.
SCHINKEN	Braten (durchgebraten)	10 - 12	MITTEL (50%)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 15 - 20 Minuten nachgaren lassen.
	Steaks (durchgebraten)	6 - 8	HOCH (70%)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • 5 Minuten nachgaren lassen.
	Schinkenspeck 1 Scheibe 2 Scheiben 4 Scheiben	 3/4 - 1 1/4 1 1/2 - 2 1/4 2 3/4 - 4	MAXIMAL (100%)	• Mit Küchenpapier locker abdecken.

Garen von Geflügel

Lebensmittel		Garzeit (Min. pro 450g)	Leistungsstufe	Anmerkungen
HÄHNCHEN (ganz)	Ganz ohne Füllung	6 - 8	MAXIMAL (100%)	• Auf einem Bratrost oder einer umgedrehten Untertasse in ein mikrowellenfestes Gefäß legen. • In der ersten Hälfte der Garzeit: - Brustseite nach unten legen. - Flügelspitzen ggf. mit Aluminiumfolie schützen. • 10 - 15 Minuten nachgaren lassen.
	Ganz mit Füllung	8 - 9	MAXIMAL (100%)	
HÄHNCHEN (Teile)	Schenkel	6 - 8	MAXIMAL (100%)	• Die dickeren Enden in Richtung Gefäßrand legen. mit der Hautseite nach oben. • Nach der Hälfte der Garzeit neu anordnen.
	Brust	2 - 3	MAXIMAL (100%) MITTEL (50%)	• Abdecken, damit das Fleisch nicht austrocknet.
	Filet	8 - 10	HOCH (70%)	• Nach der Hälfte der Garzeit wenden. • Endpartien mit Aluminiumfolie umwickeln, falls sie sich warm anfühlen.
PUTE (ganz)	Ganz. bis zu 4 kg	9 - 10	In den ersten 10 Minuten MAXIMAL (100%), danach HOCH (70%)	• Genauso garen wie ein ganzes Hähnchen. • Mit Füllung: - Am Halsende locker einfüllen. - Rest der Füllung separat garen. - Sicherstellen, daß die Füllung durchgart.
ENTE	Ganz oder Teile	7 - 10	In den ersten 10 Minuten MAXIMAL (100%), danach HOCH(70%)	• Genauso garen wie ein ganzes Hähnchen oder Hähnchenteile. • Haut einstechen, damit überschüssiges Fett ablaufen kann. Fett zwischendurch abgießen. • Durchgaren, aber nicht zerkochen lassen. • Mit Aluminiumfolie abgedeckt nachgaren lassen.

Garen von Fisch

Lebensmittel		Gewicht	Garzeit (Min. auf Stufe MAXIMAL)	Anmerkungen
FISCH (ganz)	Klein (12 cm)	225g	3 - 5	• Kopf und Schwanz mit Aluminiumfolie abdecken. • Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	Mittelgroß (20 cm)	450g	5 - 8	
	Groß (über 25 cm)	1 kg	8 - 10	
FISCH (Teile)	Filets	450g	4 - 7	• So anordnen, daß sich die dünnen Endpartien überlappen.
	Steaks	450g	5 - 8	• Die dickeren Partien in Richtung Gefäßrand legen.
MEERESFRÜCHTE	Garnelen, ganz (geschält)	450g	7 - 8	• Zwischendurch mehrmals umrühren oder wenden.
	Muscheln	450g	6 - 8 (HOCH 70%)	
	Hummer, Krebs	450g	6 - 8	

Garen von Nudeln und Reis

Lebensmittel		Gewicht	Garzeit (Min. auf Stufe MAXIMAL)	Standing Time	Anmerkungen
NUDELN	Eiernudeln, Tagliateile	8oz(225g)	5 - 6	2	• Mit 1 Eßlöffel Öl und 600 ml kochendem Salzwasser in offenem Gefäß garen.
	Makkaroni	8oz(225g)	8 - 10	2	• Mit 1 Eßlöffel Öl und 1 Liter kochendem Salzwasser in offenem Gefäß garen.
	Lasagne	8oz(225g)	8 - 10	3	
	Muschelnudeln	8oz(225g)	14 - 18	2	
	Spaghetti	8oz(225g)	8 - 12	3	• Ggf. halb durchbrechen. • Mit 1 Eßlöffel Öl und 800 ml kochendem Salzwasser in offenem Gefäß garen.
REIS	Reis im Kochbeutel	8oz(225g)	10	3	• Mit 600 ml kochendem Salzwasser in geschlossenem Gefäß garen.
	Langkornreis	8oz(225g)	10 - 12	3	
	Naturreis im Kochbeutel	8oz(225g)	20	5	• Mit 650 ml kochendem Salzwasser in geschlossenem Gefäß garen.
	Naturreis	8oz(225g)	20 - 25	5	• Mit 800 ml kochendem Salzwasser in geschlossenem Gefäß garen.
	Wildreis(130 g)	4.5oz(130g)	12 - 14	2	• Mit 400 ml kochendem Salzwasser in geschlossenem Gefäß garen.

Lebensmittel		Menge	Garzeit (Min. auf Stufe MAXIMAL)	Anmerkungen
KARTOFFELN	Pellkartoffeln, ganz	1 2 4	4 - 5 6 - 8 12 - 14	• Gründlich waschen und rundherum mit einer Gabel einstechen. • Kurz vor Ende der Garzeit in Aluminiumfolie einwickeln und 5 Minuten nachgaren lassen.
	Kartoffelwürfel (geschält, 3 cm)	3	6 - 7	• In ein großes mikrowellenfestes Gefäß legen und fest verschließen. • Nach der Hälfte der Garzeit gut umrühren. • Für Kartoffelpüree die Garzeit um 1 bis 2 Minuten verlängern.
BOHNEN, ERBSEN usw.	Grüne Bohnen	450g	6 - 8	• 30 ml Wasser hinzufügen. • Nach der Mindestgarzeit probieren. • Sofort servieren.
	Stangenbohnen, geschnitten	450g	5 - 6	
	Dicke Bohnen	225g	4 - 5	
	Erbsen	225g	4 - 6	
	Zuckerschoten	375g	6 - 7	
WEISSKOHL, BLUMENKOHL usw.	Weißkohl (grob zerkleinert)	Halber Kopf	5 - 7	• 60 ml Wasser hinzufügen.
	Rosenkohl	450g 225g	8 - 10 5 - 7	
	Blumenkohl, zerteilt in Röschen	Ganzer Kopf	10	• 60 ml Wasser hinzufügen. • Röschen so anordnen, daß die Stiele zur Gefäßmitte zeigen.
	Brokkoli	450g 225g	7 - 8 4 - 5	
	Spinat	450g	5 - 6	• Zarte Blütter in sehr wenig Wasser garen. • Gefüß fest verschließen.
	Sonstiges Blattgemüse	450g	7 - 8	
WURZELGEMÜSE	Karotten (dünne Scheiben)	450g 225g	10 6 - 7	• 60 ml Wasser hinzufügen
	Rote Bete (ungeschält)	4 Hälften	12 - 15	
	Steckrüben	450g	10 - 12	• 60 ml Wasser hinzufügen. • Gefäß fest verschließen. • Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
	Pastinaken (geviertelt)	450g		• In Klarsichtfolie einwickeln oder in geschlossenem Gefäß garen.
SONSTIGES GEMÜSE	Pilze	225g	2 - 3	• Mit geschmolzener Butter in geschlossenem Gefäß garen. • Nicht zerkochen lassen.
	Zwiebeln Ganz Geviertelt	 2, groß 4 - 5	 4 - 6 2 - 3	• In geschlossenem Gefäß ohne Wasser blanchieren.
	Tomaten	2	2 - 3	• Kreuzweise halbieren. • Butterflöckchen zugeben oder geriebenen Käse darüberstreuen. • In offenem Gefäß garen.
	Zucchini	225g	3 - 4	• In wenig Wasser garen, bis sie beginnen, weich zu werden.
	Selleriestangen (halbiert)	4 Stangen	2 - 3	• 30 ml Wasser hinzufügen.
	Maiskolben	1 2 4	2 - 3 3 - 4 6 - 8	• Einzeln in Klarsichtfolie einwickeln oder in ein flaches mikrowellenfestes Gefäß legen. • Zwischendurch zweimal wenden.
	Spargel	450g	5 - 6	• 60 ml Wasser hinzufügen.
	Artischocken	1	4 - 5	• Einzeln in Klarsichtfolie einwickeln.
	Kürbis, gewürfelt (3 cm)	225g	6 - 7	• In großes mikrowellenfestes Gefäß legen und fest verschließen. • Nach der Hälfte der Garzeit gut umrühren. • Für Püree die Garzeit um 1 bis 2 Minuten verlängern.

Garen von Tiefkühlgemüse

Lebensmittel		Menge	Garzeit (Mit. auf Stufe MAXIMAL)	Anmerkungen
KARTOFFELN	Kartoffelscheiben (1 cm dick)	1 2	4 - 5 6 - 8	• Pommes Frites eignen sich nicht zum Garen im Mikrowellengerät.
BOHNEN, ERBSEN usw.	Grüne Bohnen	450g	8 - 10	• 30 ml Wasser hinzufügen. • In ein flaches mikrowellenfestes Gefäß legen und abdecken.
	Dicke Bohnen	375g	7 - 8	
	Erbsen	125g 225g 450g	2 - 3 4 - 5 8	• 30 ml Wasser hinzufügen.
	Zuckerschoten	225g	4 - 5	
	Mischgemüse	125g 225g	3 - 4 4 - 6	
WEISSKOL, BLUMENKOHL usw.	Weißkohl	225g	3 - 4	• 45 ml Wasser hinzufügen.
	Rosenkohl	225g	4 - 5	• 30 ml Wasser hinzufügen. • Nach der Mindestgarzeit probieren, damit das Gemüse nicht zerkocht.
	Blumenkohl	225g	5 - 6	• 30 ml Wasser hinzufügen. • Nach der Häßfte der Garzeit neu anordnen. • 1 bis 2 Minuten nachgaren lassen und mit Salz abschmecken.
	Brokkoli	225g	5	• Kein Wasser hinzufügen.
	Spinat	225g	4 - 5	---
WURZELGEMÜSE	Karotten	225g	4 - 6	• 30 ml Wasser hinzufügen.
SONSTIGES GEMÜSE	Maiskolben	1 3 - 4	2 - 3 8 - 10	• Einen Stich Butter hinzufügen. 45 Mais
	Mais	225g	3 - 4	• 30 ml Wasser hinzufügen.

Reinigen Sie die folgenden Teile Ihres Mikrowellengerätes regelmäßig, damit sich keine Schmutz- und Fettpartikel festsetzen:

- *Innen- und Außenwände*
- *Garraumtür und Türdichtungen*
- *Drehteller und Drehring*

☛ Achten Sie darauf, daß die Türdichtungen stets sauber sind und die Tür richtig schließt.

1	Reinigen Sie die Außenwände mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.
2	Entfernen Sie Flecken und Spritzer auf den Innenwänden und dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.
3	Um angetrocknete Speisereste zu lösen und Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Drehteller und erhitzen das Zitronenwasser 10 Minuten lang bei maximaler Leistung.
4	Reinigen Sie den spülmaschinenfesten Drehteller so oft wie nötig.

Hinweise

Achten Sie darauf, daß kein Wasser in die Belüftungsöffnungen gerät.

Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Produkte oder chemische Lösungsmittel.

Achten Sie beim Reinigen der Türdichtung besonders darauf, daß:

- sich kein Schmutz absetzt;
- die Tür richtig schließt und nicht durch Schmutz- oder Fremdkörper behindert wird.

Hinweise zu Aufbewahrung und Pflege

Beachten Sie folgende Hinweise, wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren oder zur Reparatur geben wollen.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät auf keinen Fall, wenn die Garraumtür oder die Türdichtungen beschädigt sind, z. B. bei:

- *defekten Scharnieren;*
- *beschädigten Dichtungen;*
- *verzogenem oder zerbeulten Gehäuse.*

Reparaturen dürfen nur von entsprechend qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

☛ Entfernen Sie nie das Gehäuse des Mikrowellengerätes. Falls ein Problem auftauchen sollte, das auf einen Gerätefehler hinweist:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler bzw. an die nächste Kundendienststelle.

Aufbewahrung

Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren möchten, wählen Sie einen trockenen, staubfreien Aufbewahrungsort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit können die Funktionsteile angreifen.

Technische Daten

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung unserer Geräte können technische Daten und die vorliegende Bedienungsanleitung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Modell	M735	M633
Netzanschluß	230 V ~ 50 Hz Wechselspannung	
Leistungsaufnahme Mikrowellen-Betrieb	1300 W	1300 W
Mikrowellenleistung	800 W (IEC-705)	750 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2 450 MHz	2 450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse	489 x 275 x 356 mm	489x 275x 351mm
Garraum	306 x 201 x 322 mm	306x 181x 322mm
Garraum-Volumen	20 Liter	17 Liter
Gewicht (ohne Verpackung)	ca. 14.5 kg	ca. 14,5 kg